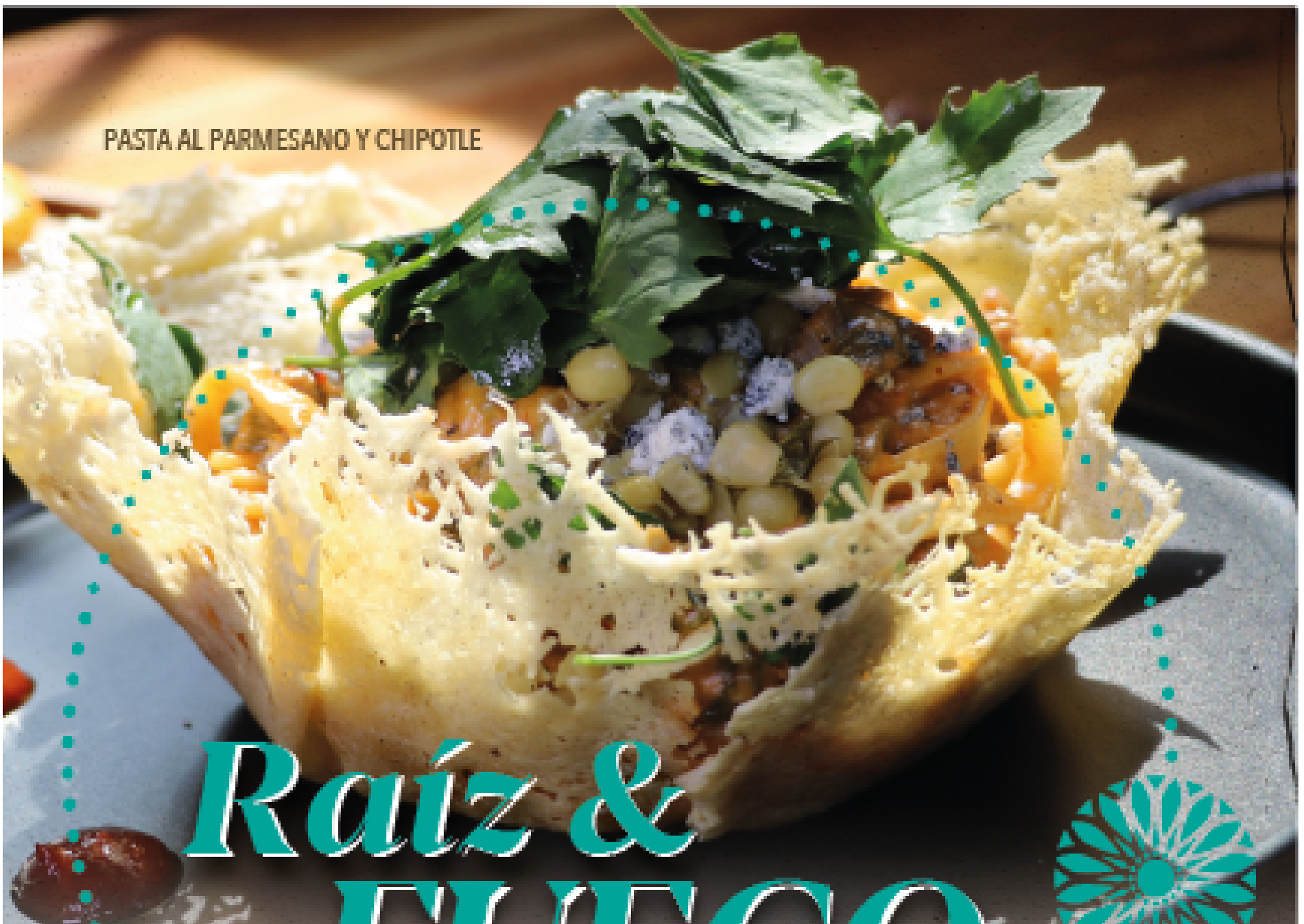

Raíz & FUEGO

SELECCIÓN DE TEMPORADA

LENGUA DE RES EN SALSA DE TOMATILLO $329

Cocinada lentamente al vapor y servida con un delicado sofrito de chorizo y arroz rojo. Acompañada de una salsa verde de tomatillo de milpa y tortillas hechas al comal.

Maridaje: Espadín

CALDO DE PIEDRA $399

Tradicional receta elaborada con filete de huachinango, servida en un vigoroso caldo de mariscos ligeramente picante y acompañada de vegetales frescos.

Maridaje: Arroqueño

PASTA AL PARMESANO Y CHIPOTLE

Con filete de res $329 • Con camarones $319

Fettuccine en una cremosa salsa de queso parmesano y chipotle, acompañado de filete de res o jugosos camarones; sobre una costra crujiente de parmesano y acompañado de ensalada de quelites.

Maridaje: Cupeatra

TACOS DE BARBACOA *(2 piezas)* $199

Barbacoa horneada durante 24 horas a fuego lento, servida con nopales tiernos, rábano fresco y salsa verde de chepiches.

Maridaje: Tobalá

TAMAL CON DULCE DE MEZCAL, $199

Tamal con pasas servido con finas laminas de piña asada, crema de tejate, crumble de cacao y dulce de Mezcal.

Maridaje: Reposado

santo gusano

SANTA LAVANDA

MESTIZA

LA PURÍSIMA

Herencia BOTÁNICA

SANTA LAVANDA $218

Mezcal Santo Gusano Joven Espadín, infusión de lavanda, miel de jengibre, jugo de limón y agua tónica.

MESTIZA $199

Mezcal Santo Gusano Joven Espadín, jugo de piña, jugo de limón, miel de agave, apio y cilantro.

LA PURÍSIMA $199

Mezcal Santo Gusano Joven Espadín, chepiches, jugo de piña, miel de agave y jugo de limón.

santo gusano
CORAL DRAGOJUÑO